



Latium Golosa

Ricettario

**a base dei prodotti tipici locali
Mosciarelle di Capranica Prenestina e
grani antichi coltivati a Genazzano**

CON IL CONTRIBUTO DI



**REGIONE
LAZIO**

ARSIAL
Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio



Latium Golosa

Latium cibo e natura, associazione che opera attivamente a favore dello sviluppo del patrimonio culturale-paesistico nonché dei prodotti del territorio della Regione Lazio, impegnata a promuovere e sviluppare la conoscenza del territorio attraverso l'enogastronomia e la diffusione dei prodotti della terra, presenta il ricettario Latium Golosa. Ricettario di piatti creato utilizzando materie prime e prodotti tipici locali dei comuni di Genazzano e Capranica Prenestina.

CON IL CONTRIBUTO DI



**REGIONE
LAZIO**

ARSIAL
Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

Cannolo di Genazzano

difficoltà:



ingredienti per 8 persone:

- | | |
|-------------------------------|---------------|
| ✓ farina di Frassineto 260 gr | ✓ ricotta |
| ✓ birra il Quarto 100 ml | ✓ limone |
| ✓ aceto di mele 10 ml | ✓ aglio |
| ✓ burro 30 gr | ✓ sale e pepe |
| ✓ pomodoro verde | |

procedimento :

per il procedimento potete visionare
il ricettario on line all'indirizzo:
<https://www.latiumcibonatura.it>



Tartare di meticcchia dei Monti Prenestini

difficoltà:



ingredienti per 4 persone:

- ✓ scamone 500 gr
- ✓ 1/2 cipolla rossa
- ✓ senape
- ✓ sale e pepe

procedimento:

per il procedimento potete visionare
il ricettario on line all'indirizzo:
<https://www.latiumcibonatura.it>



Montanarina di grani antichi

difficoltà:



ingredienti per 8 persone:

- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| ✓ farina di Frassineto 350 gr | ✓ olio 20 gr |
| ✓ farina Saragolla 150 gr | ✓ sale 20 gr |
| ✓ lievito 12,5 gr | ✓ pecorino 100 gr |
| ✓ acqua 260 gr | |
| ✓ passat di pomodoro 300 ml | |

procedimento:

per il procedimento potete visionare
il ricettario on line all'indirizzo:
<https://www.latiumcibonatura.it>



Quadrucci ceci e mosciarelle

difficoltà:



ingredienti per 4 persone:

- | | |
|------------------------------|-------------|
| ✓ 3 uova | ✓ 1 cipolla |
| ✓ farina di Saragolla 250 gr | ✓ olio |
| ✓ ceci 500 gr | ✓ pepe |
| ✓ 2 carote | ✓ sale |
| ✓ 200 gr Mosciarelle | |

procedimento:

per il procedimento potete visionare
il ricettario on line all'indirizzo:
<https://www.latiumcibonatura.it>



Fettuccine funghi e granella di mosciarelle

difficoltà:



ingredienti per 4 persone :

- ✓ pasta Loreta
- ✓ funghi porcini 500 gr
- ✓ 2 spicchi d'aglio
- ✓ prezzemolo
- ✓ granella di mosciarelle
- ✓ sale e pepe

procedimento:

per il procedimento potete visionare
il ricettario on line all'indirizzo:
<https://www.latiumcibonatura.it>



Lavioli ricotta e mosciarelle

difficoltà:



ingredienti per 4 persone:

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| ✓ 4 uova | ✓ noce moscata |
| ✓ farina di Saragolla 400 gr | ✓ parmigiano 100 gr |
| ✓ aceto di mele 10 ml | ✓ sale e pepe |
| ✓ ricotta di pecora 500 gr | |
| ✓ Mosciarelle bollite 200 gr | |

procedimento:

per il procedimento potete visionare
il ricettario on line all'indirizzo:
<https://www.latiumcibonatura.it>



Spezzatino alla birra e castagne

difficoltà:



ingredienti per 4 persone:

- ✓ carne bovina 1 Kg
- ✓ birra 166 ettari 1 Lt
- ✓ mosciarelle 100 gr
- ✓ aglio
- ✓ sale e pepe

procedimento:

per il procedimento potete visionare
il ricettario on line all'indirizzo:
<https://www.latiumcibonatura.it>



Roast beef alla birra

difficoltà:



ingredienti per 4 persone:

- | | |
|-----------------------------|---------------|
| ✓ cappello del prete 800 gr | ✓ olio |
| ✓ birra 166 ettari 1 Lt | ✓ sale e pepe |
| ✓ sedano | |
| ✓ carota | |
| ✓ cipolla | |

procedimento:

per il procedimento potete visionare
il ricettario on line all'indirizzo:
<https://www.latiumcibonatura.it>



Sgaleppina alla birra 166 ettari

difficoltà:



ingredienti per 4 persone :

- ✓ 8 fettine di scamone bovino
- ✓ farina
- ✓ birra Il Quarto 1 Lt
- ✓ salvia
- ✓ sale e pepe

procedimento:

per il procedimento potete visionare
il ricettario on line all'indirizzo:
<https://www.latiumcibonatura.it>



Ciambelline alla birra

difficoltà:



ingredienti per 8 persone :

- ✓ olio di girasole 100 ml
- ✓ zucchero 100 gr
- ✓ farina di Frassineto 300 gr
- ✓ birra 166 ettari 100 ml
- ✓ anice in semi 10 gr

procedimento:

per il procedimento potete visionare
il ricettario on line all'indirizzo:
<https://www.latiumcibonatura.it>



Frollino salato con crema di mosciarelle

difficoltà:



ingredienti per 6 persone :

- ✓ farina di Frassineto 260 gr
- ✓ burro 180 gr
- ✓ zucchero 80 gr
- ✓ sale 3 gr
- ✓ mosciarelle 200 gr

procedimento:

per il procedimento potete visionare
il ricettario on line all'indirizzo:
<https://www.latiumcibonatura.it>



Crostata di ricotta e crema di mosciarelle al rum

difficoltà:



ingredienti per 6 persone:

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| ✓ farina di Frassineto 300 gr | ✓ ricotta 300 gr |
| ✓ burro 100 ge | ✓ zucchero 50 gr |
| ✓ 2 tuorli d'uovo | ✓ 1 uovo intero |
| ✓ mosciarelle 150 gr | ✓ zucchero 50 gr |
| ✓ buccia di 1 limone | |

procedimento:

per il procedimento potete visionare
il ricettario on line all'indirizzo:
<https://www.latiumcibonatura.it>

